

GU KÜCHENRATGEBER

1 Nudel – 50 Saucen

CORNELIA SCHINHARL



GU



4 Die Teigplatten mit dem Messer oder mit der Nudelmaschine zu Bandnudeln schneiden. Dann auf den Tüchern ein paar Std. trocknen lassen, dabei immer mal wieder wenden (Bild 3).

VARIANTE - NUDELN OHNE EI

Mehl und Salz mischen. Statt der Eier etwa $\frac{1}{8}$ l Wasser und das Öl dazugeben und den Teig gründlich verkneten.

TIPP - HARTWEIZENMEHL

Mehl aus **Grano duro** (Hartweizen) bekommen Sie im italienischen Feinkostgeschäft. Ersatzweise können Sie auch das normale **Mehl aus Weichweizen** (Type 405 oder 1050) nehmen. Wer mag, ersetzt ein Viertel davon durch feinen Hartweizengrieß und lässt den Teig 1 Std. ruhen.

Heiß & kalt

Pastakochen auf die ganz entspannte Art: Die Sauce steht fix und fertig bereit, jetzt muss nur noch das Wasser heiß werden und die Nudeln darin al dente garen. Eine Kombination aus frischem Gemüse plus etwas Edlem mag ich besonders gern - wie hier beim Räucherlachs, der kalt außergewöhnlich gut zu Nudeln

passt.



Räucherlachs-Gemüse-Sauce

- 1 kleine rote Paprikaschote
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Frühlingszwiebel